

Menu espagnol ***(34 euros / personne)***

Cocktail andalou et jus de fruits

Soupe froide de courgette et de fromage frais
Banderille omelette poivrons, olive noire et chorizo
Gaspacho Andalou
Œuf de caille et petite Tapenade poivron sur bleni
Cuillère de crème de morue et piquillos
Boudin noir et confiture d'oignons sur toast grillé

Crème de haricot aux miettes de morue et lamelle de serrano
Ou
Double gaspacho (tomate et courgette)

Pave de morue dessalé sur spaghettis de légumes au coulis de piquillos
Ou
Filet de queue de lotte aux poivrons et chorizo

Paella (riz rond au safran, jus de volaille, rondelle d'encornets, rondelle, chorizo viande, poivrons, oignons, poulet grillé, moules décortiquée, queues d'écrevisses, noix de pétoncles, pois gourmands, ail, petits calamars et 3 crevettes / personne)
Ou
Blanc de poulet jaune farci aux st jacques à la crème safran et ses garnitures

Manchego et salade verte

Crème catalane
Ou
Mousse andalouse
Ou
Salade de fruits exotiques à la liqueur de litchis et vanille

Café